



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Fromage blanc fondu, enrichi en calcium et en vitamine D.
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine UE. Coffret de 60 portions.
<b>Conservation :</b>	Frais, +4 À +8°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 8.000 Coffret de 1.200 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Ingrédients : Fromage blanc (LAIT), LAIT écrémé réhydraté, beurre (LAIT), protéines de LAIT, phosphate tricalcique (E341iii) , sels de fonte [polyphosphates (E452), phosphates de sodium (E339), citrate de sodium (E331)], sel, correcteur d'acidité : acide citrique (E330), vitamine D.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Fromage blanc	UE

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 39]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 39.300.002 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	150
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

Article : 19232

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 04063090 - Fromages fondus, autres que râpés ou en poudre, d'une teneur en poids de matières grasses > 36% (à l'excl. des fromages dans la fabrication desquels ne sont pas entrés d'autres fromages que l'emmental, le gruyère et l'appenzell et, éventuellement, à titre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	118 mm	Hauteur de l'unité de consommation	73 mm
Largeur de l'unité de consommation	205 mm		

## Atouts

**Atout :** Recette enrichie en calcium qui répond aux contraintes du critère GEMRCN

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver entre 0-8°C

**Conservation après ouverture :** Non concerné

**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,314	318	30	21	2.5	2.5	0	9.5	1.3

**Vitamines :** Calcium (mg) : 750.0 mg/100g, Vitamine D (µg) : 9.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune, enrichi en Calcium (mg), Vitamine D (µg)

**Rapport P/L :** 0.32

**Type de matières grasses :** Beurre

**Catégorie GEMRCN :** 15 - Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 8/20 mini

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	1.2	1.343	1	Coffret			3428200005590
Palette	470.4	546.8	392	Coffret	49	1200x800x1319	03428209755915
Couche	67.2	0	56	Coffret	7		
Pièce unitaire	0.02	0	0.02	Coffret			
Colis	9.6	10.75	8	Coffret		421x256x167	03428208755916
Coffret	1.2	1.2	1	Coffret			3428200005590